

新上五島町有川郷の五島灘酒造(田本喜美代社長)がこのほど、五島列島に100年以上前から伝わるサツマイモの品種「金ぼけ」を使った焼酎「明治之芋 五島灘」を製造、販売を開始した。製造に携わった同社の田本佳史専務(35)は「古里ならではの焼酎を県内外にアピールしていきたい」と意気込んでいる。

焼酎の原料に使われた金ぼけ
(五島灘酒造提供)



歴史あるサツマイモで新製品

五島灘酒造



「明治之芋 五島灘」と製造に携わった田本専務 〓新上五島町、五島灘酒造

「金ぼけ」焼酎完成

同社によると、金ぼけは1900年に米国から導入され、九州や四国に広まった。田本専務がその存在を知ったのは2009年11月。焼酎の原料に使う芋を選別する作業をしていたパ

ートの女性たちの話題に上っていたことがきっかけで関心を持った。当時、福岡県の酒店に営業で出向いた際「今、長崎で新たに焼酎を造っても鹿児島の後発」などと言われ

ていたことで奮起し「地元らしい焼酎を造りたい」という思いを強くした。しかし、年明けから始めた種芋探しは難航。栽培している人を町内で見つけたのは11年の初夏だった。町

販売1000本 華やかな香りとキレ

内の社会福祉施設に依頼して栽培を開始。3年がかりで1600キを収穫できるまでになった。蒸すと強い粘りけが出るため粉碎する際に機械を止めたこともあるなど製造過程でも苦労した。田本専務は出来上がった焼酎を口にしながら「今まで造っていた焼酎より香りが華やかでキレもある。やっとなめていたものが造れた」と手応えを感じたという。2年間熟成させ、来年2月の同社創立10周年に向け、今年9月発売に踏み切った。

一升瓶で約千本を製造し、北海道や関東の酒店に出荷。価格は3024円。県内では店頭販売していないが、電話で注文を受け付ける。問い合わせは五島灘酒造(電0959・42・0002)。

(山本陽一)